

طريقة عمل البسبوسة



السبت 4 أغسطس 2012 12:08 م

إعداد - أسماء الزغبى:

المقادير:

- نصف كيلو دقيق سامولينا (سميط)
- كوب ونصف لبن
- نصف كوب سمن
- نصف كوب سكر أو شربات
- جوز هند
- مكسرات حسب الرغبة

الطريقة:

- 1- يقلب الدقيق مع جوز الهند
- 2- يسخن السمن ويوضع مع اللبن الدافئ والسكر أو الشربات
- 3- يقلب خليط السمن واللبن والسكر مع الدقيق بالملعقة (بدون عجن) حتى يتجانس الخليط جميعاً
- 4- يفرّد الخليط في صينية مدهونة بمادة دهنية (سمن أو زيت) وترش بالمكسرات
- 5- توضع الصينية في الفرن حتى الاحمرار
- 6- تسقى الصينية بالشربات بعد خروجها من الفرن

ملحوظة:

الشربات: كوب ونصف سكر + 2كوب ماء + عصرة ليمون .. توضع على نار هادئة